

## Parmigiano Reggiano trekant 24 mnd DOP 200 g



Tradisjonrik Italiensk fastost, perfekt til matlaging og gratinering. Laget på upasteurisert melk og animalsk løpe.

Parmigiano-Reggiano er produsert i Nord-Italia av upasteurisert kumelk. Dette er den mest berømte av alle parmesantyper. Osten er opprinnelsesbeskyttet og bedriftensinnbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Parmigiano-Reggiano modnes i minst 24 mnd. i 15–20°C. I løpet av denne perioden blir den stadig snudd, saltet og vasket med saltvann. Det er alt dette manuelle arbeidet som gjør at osten blir relativt dyr.

Parmigiano-Reggiano er utmerket til riving og dryss over pastaretter, supper, sauser, nudel- og risretter. Den er også fin til gratinering. Denne type ost er unnnværlig i det italienske kjøkken der den nærmest er å regne som et krydder. Den finkornete konsistensen gjør den velegnet til panering av både kylling- og svinekjøtt. Den kan også brukes i salater der man skjærer opp osten i biter.

Framstilt av rå melk.